

Maccaroni-Kürbis Auflauf mit Rindfleisch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Saisonal, voller Aromen, im Sommer und Herbst

Zutaten

- 400 g Rindsgoulasch in 1,5 cm großen Würfeln kleiner geschnitten
- 300 g Hokkaido-oder Muskat Kürbis in 1,5 cm großen Würfeln
- 100 g Gemüsemais (Konserve)
- 500 ml Rinderfond aus dem Supermarkt
- 80 g rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 100 g grüner Gemüsepaprika in 1 cm großen Stücken
- 1/2 mittelscharfe Peperoni, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 0,5 EL Thymianblätter, gehackt
- 0,5 EL Rosmarinnadel, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Maccaroni
- 100 g Cocktailtomaten ohne Blüte, halbiert
- 30 g Butter
- 50 g Hartkäse, wie Italia Grana Padano oder Parmesan, gerieben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rindfleisch rundherum scharf anbraten, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Peperoni dazu geben und mit dem Tomatenmark 2 min.

glacieren, schmoren.

Schritt3

Mit dem Rinderfond aufgießen, Deckel drauf, 35-40 min. bei kleiner Hitze leise köcheln lassen.

Schritt4

Dann die Kürbiswürfel und den Mais zufügen, weitere 10 min. schmoren lassen.

Schritt5

Zeitgleich die Maccaroni in Salzwasser "al dente" kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.

Schritt6

Mit den Fleisch mischen, nachschmecken und in eine passende Auflaufform füllen.

Schritt7

Die halbierten Kirschtomaten verteilen, mit dem Käse bestreuen.

Schritt8

Für 20 min. in den auf 200° C Ober-/Unterhitze vor geheizten Backofen geben, appetitlich überbacken.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** appetitlich bunt, für jeden tag, preiswert, rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maccaroni-kuerbis-auflauf-mit-rindfleisch/>